MODE D'EMPLOI

AVEC l'Original

CRÉEZ VOTRE MINI-SITE INTERNET EN QUELQUES CLICS !

A l'heure où 70% des Français sont des Internautes,
l'Original souhaite vous proposer de nouvelles solutions pratiques et modernes
pour mieux faire connaître et apprécier l'offre de votre boucherie.

Pour cela, nous avons développé pour vous un outil très simple d'utilisation,
qui vous permettra de créer votre mini-site Internet en moins d'une heure et d'afficher
gratuitement les coordonnées, horaires, spécialités maison,
produits et offres spéciales de votre boucherie.

Vous aurez ensuite toute la liberté d'animer et modifier régulièrement votre site,
qui sera accessible par tous les internautes depuis la rubrique « Trouver mon boucher »
du site www.boeuf-selection-bouchere.com,
ou à l'adresse directe que vous pourrez communiquer à vos clients.

Longue vie à ce nouvel outil, qui valorise pour longtemps votre savoir-faire et votre sens du commerce !

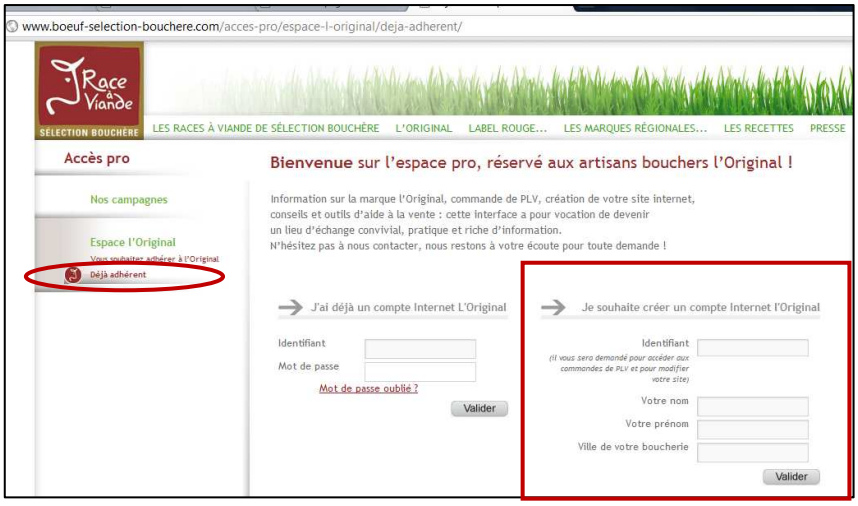
Etape 1 : Création de votre compte l'Original sur le site www.boeuf-selection-bouchere.com

1- **Connectez-vous sur le site** www.boeuf-selection-bouchere.com et cliquez sur le bouton « Espace Pro » (situé en haut, à droite de votre écran)

2- **Cliquez sur la rubrique** « Espace l'Original »

www.boeuf-selection-bouchere.com/acces-pro/espace-l-original/
Accès pro
Nos campagnes
Espace l'Original
Vous souhaitez adhérer à l'Original
Déjà adhérent
Vous êtes artisan boucher
et vous vous approvisionnez en bœuf Race à Viande ?
Vos critères de sélection sont la qualité et le respect du terroir ?
Faites-le savoir haut et fort à vos clients !
Exclusivité artisan boucher
l'Original, c'est quoi ?
> Une marque 100% ACCESSIBLE, avec un cahier des charges simple, souple et peu contraignant
> Une marque FORTE et MODERNE qui met en avant les valeurs du boeuf Race à Viande : qualité, naturalité, authenticité, proximité
> Une marque dotée de moyens de communication EFFICACES
Artisan boucher, adhérez à l'Original et bénéficiez :

3- **Cliquez sur la sous-rubrique** « Déjà Adhérent ». Renseignez ensuite tous les champs de la colonne « Je souhaite créer un compte Interne l'Original » et validez.


www.boeuf-selection-bouchere.com/acces-pro/espace-l-original/deja-adherent/
Accès pro
Nos campagnes
Espace l'Original
Déjà adhérent
Bienvenue sur l'espace pro, réservé aux artisans bouchers l'Original !
Information sur la marque l'Original, commande de PLV, création de votre site internet, conseils et outils d'aide à la vente : cette interface a pour vocation de devenir un lieu d'échange convivial, pratique et riche d'information.
N'hésitez pas à nous contacter, nous restons à votre écoute pour toute demande !
J'ai déjà un compte Internet L'Original
Identifiant
Mot de passe
Mot de passe oublié ?
Valider
Je souhaite créer un compte Internet l'Original
Identifiant
Votre nom
Votre prénom
Ville de votre boucherie
Valider

4 – Afin de finaliser votre création de compte :

- Sélectionner le nom de votre boucherie dans la liste. Si vous ne retrouvez pas votre boucherie, saisissez son nom. Attention, le nom de votre boucherie s'affichera dans le lien de votre site, il ne pourra pas être modifié ensuite.
- Saisissez votre adresse mail et validez. Vous recevrez un e-mail récapitulatif vous indiquant vos identifiants et le lien vers l'outil permettant de créer directement votre mini-site et l'adresse de celui-ci. Pensez à bien conserver ce mail !

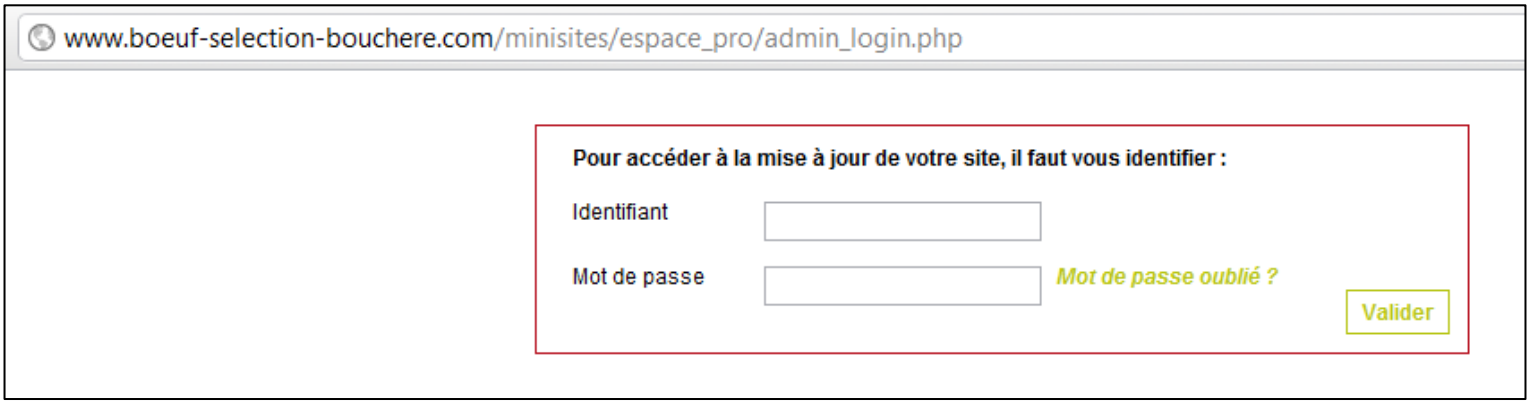
Création de mon compte L'Original
Identifiant
Interbev
Cet identifiant est disponible
(il vous sera demandé pour accéder aux commandes de PLV et pour modifier votre site)
Votre nom
Dupont
Votre prénom
Albert
Ville de votre boucherie
Paris
Nom de votre boucherie :
Sélectionnez le nom de votre boucherie dans la liste
Boucherie des Alpes
Vous ne retrouvez pas votre boucherie ?
Saisissez le nom de votre boucherie :
Le nom de votre boucherie s'affichera dans le lien de votre site, il ne pourra pas être modifié ensuite
(ex : si vous avez sélectionné « Boucherie Dupont », l'adresse de votre site sera :
http://www.boeuf-loriginal.com/boucherie_dupont/).
E-mail
Valider mon inscription

Etape 2 : Accès à l'outil de création de mini-sites

http://www.boeuf-selection-bouchere.com/minisites/admin.php

1 - Connectez vous à : **http://www.boeuf-selection-bouchere.com/minisites/admin.php**

2 - Rentrez l'**identifiant** et le **mot de passe** qui vous ont été envoyés par mail suite à la création de votre compte l'Original (voir étape 1).


www.boeuf-selection-bouchere.com/minisites/espace_pro/admin_login.php
Pour accéder à la mise à jour de votre site, il faut vous identifier :
Identifiant
Mot de passe
Mot de passe oublié ?
Valider

3- Vous arrivez sur l'outil de création :

Cet outil est composé de 3 parties :

- La première partie vous permettra d'indiquer les informations générales sur votre boucherie : coordonnées, horaires de la boucherie, période de fermeture, photo…
- La seconde partie vous offre la possibilité de créer votre catalogue de produits en ligne. A cet endroit, vous pourrez présenter les produits que vous souhaitez voir apparaître dans votre catalogue. A noter : vous devrez proposer au moins un produit bœuf l'Original dans votre catalogue.
- La troisième partie vous permettra de dynamiser votre boutique en proposant des promotions ou des astuces (cuisine, cuisson, nutrition…)

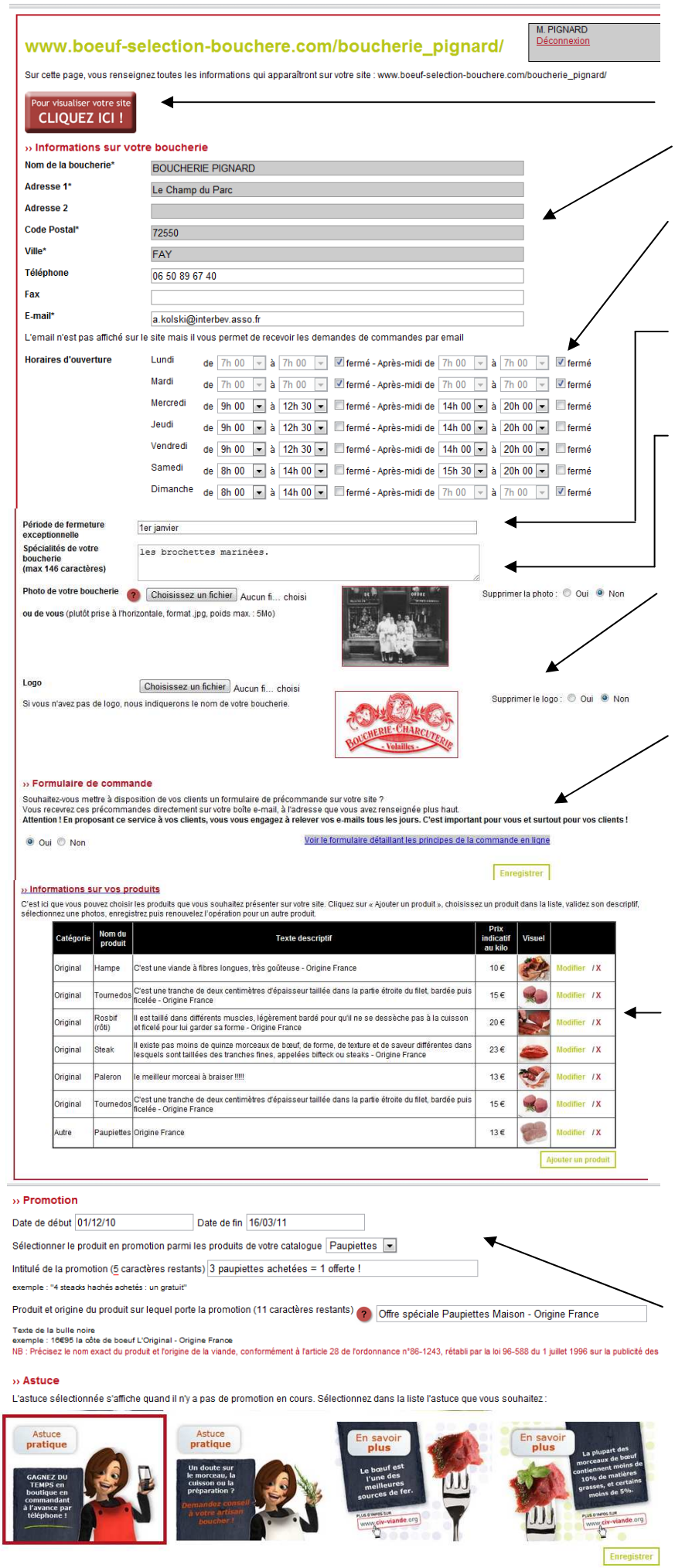
Ne vous inquiétez pas ! A tout moment, vous pouvez annuler et revenir en arrière, si vous souhaitez modifier des informations de votre site.

C'est vraiment très simple !

De plus, grâce au bouton de visualisation de votre site,
vous pouvez avoir un aperçu des résultats en temps réel.

Bonne création !

Etape 3 : Création/modification de votre mini-site


www.boeuf-selection-bouchere.com/boucherie_pignard/
M. PIGNARD
Déconnexion
Sur cette page, vous renseignez toutes les informations qui apparaîtront sur votre site : www.boeuf-selection-bouchere.com/boucherie_pignard/
Pour visualiser votre site
CLIQUEZ ICI !
›› Informations sur votre boucherie
Nom de la boucherie*
BOUCHERIE PIGNARD
Adresse 1*
Le Champ du Parc
Adresse 2
Code Postal*
72550
Ville*
FAY
Téléphone
06 50 89 67 40
Fax
E-mail*
a.kolski@interbev.asso.fr
L'email n'est pas affiché sur le site mais il vous permet de recevoir les demandes de commandes par email
Horaires d'ouverture
Lundi de 7h 00 à 7h 00 fermé - Après-midi de 7h 00 à 7h 00 fermé
Mardi de 7h 00 à 7h 00 fermé - Après-midi de 7h 00 à 7h 00 fermé
Mercredi de 9h 00 à 12h 30 fermé - Après-midi de 14h 00 à 20h 00 fermé
Jeudi de 9h 00 à 12h 30 fermé - Après-midi de 14h 00 à 20h 00 fermé
Vendredi de 9h 00 à 12h 30 fermé - Après-midi de 14h 00 à 20h 00 fermé
Samedi de 8h 00 à 14h 00 fermé - Après-midi de 15h 30 à 20h 00 fermé
Dimanche de 8h 00 à 14h 00 fermé - Après-midi de 7h 00 à 7h 00 fermé
Période de fermeture exceptionnelle
1er janvier
Spécialités de votre boucherie (max 146 caractères)
les brochettes marinées.
Photo de votre boucherie
Choisissez un fichier
Aucun fi... choisi
ou de vous (plutôt prise à l'horizontale, format .jpg, poids max. : 5Mo)
Supprimer la photo : Oui Non
Logo
Choisissez un fichier
Aucun fi... choisi
Si vous n'avez pas de logo, nous indiquerons le nom de votre boucherie.
Supprimer le logo : Oui Non
BOUCHERIE · CHARCUTERIE
Volailles
›› Formulaire de commande
Souhaitez-vous mettre à disposition de vos clients un formulaire de précommande sur votre site ?
Vous recevrez ces précommandes directement sur votre boîte e-mail, à l'adresse que vous avez renseignée plus haut.
Attention ! En proposant ce service à vos clients, vous vous engagez à relever vos e-mails tous les jours. C'est important pour vous et surtout pour vos clients !
Oui Non
Voir le formulaire détaillant les principes de la commande en ligne
Enregistrer
›› Informations sur vos produits
C'est ici que vous pouvez choisir les produits que vous souhaitez présenter sur votre site. Cliquez sur « Ajouter un produit », choisissez un produit dans la liste, validez son descriptif, sélectionnez une photos, enregistrez puis renouvelez l'opération pour un autre produit.
Catégorie | Nom du produit | Texte descriptif | Prix indicatif au kilo | Visuel
Original | Hampe | C'est une viande à fibres longues, très goûteuse - Origine France | 10 € | Modifier / X
Original | Tournedos | C'est une tranche de deux centimètres d'épaisseur taillée dans la partie étroite du filet, bardée puis ficelée - Origine France | 15 € | Modifier / X
Original | Rosbif (rôti) | Il est taillé dans différents muscles, légèrement bardé pour qu'il ne se dessèche pas à la cuisson et ficelé pour lui garder sa forme - Origine France | 20 € | Modifier / X
Original | Steak | Il existe pas moins de quinze morceaux de bœuf, de forme, de texture et de saveur différentes dans lesquels sont taillées des tranches fines, appelées bifteck ou steaks - Origine France | 23 € | Modifier / X
Original | Paleron | le meilleur morceau à braiser !!!!! | 13 € | Modifier / X
Original | Tournedos | C'est une tranche de deux centimètres d'épaisseur taillée dans la partie étroite du filet, bardée puis ficelée - Origine France | 15 € | Modifier / X
Autre | Paupiettes | Origine France | 13 € | Modifier / X
Ajouter un produit
›› Promotion
Date de début 01/12/10
Date de fin 16/03/11
Sélectionner le produit en promotion parmi les produits de votre catalogue Paupiettes
Intitulé de la promotion (5 caractères restants) 3 paupiettes achetées = 1 offerte !
exemple : "4 steacks hachés achetés : un gratuit"
Produit et origine du produit sur lequel porte la promotion (11 caractères restants)
Offre spéciale Paupiettes Maison - Origine France
Texte de la bulle noire
exemple : 16€95 la côte de boeuf L'Original - Origine France
NB : Précisez le nom exact du produit et l'origine de la viande, conformément à l'article 28 de l'ordonnance n°86-1243, rétabli par la loi 96-588 du 1 juillet 1996 sur la publicité des
›› Astuce
L'astuce sélectionnée s'affiche quand il n'y a pas de promotion en cours. Sélectionnez dans la liste l'astuce que vous souhaitez :
Astuce pratique
GAGNEZ DU TEMPS en boutique en commandant à l'avance par téléphone !
Astuce pratique
Un doute sur le morceau, la cuisson ou la préparation ?
Demandez conseil à votre artisan boucher !
En savoir plus
Le bœuf est l'une des meilleures sources de fer.
En savoir plus
La plupart des morceaux de bœuf contiennent moins de 10% de matières grasses, et certains moins de 5%.
Enregistrer

Bouton pour visualiser votre site

Informations sur votre boucherie :

Compléter les informations sur votre boucherie

Horaires :

Indiquer vos horaires d'ouverture. N'oubliez pas de cocher la case fermée lors de votre jour de fermeture

Période de fermeture exceptionnelle :

Signaler vos périodes de fermeture exceptionnelles comme vos congés.

Spécialités :

N'oubliez pas de préciser votre spécialité comme les brochettes marinées par exemple.

Photo et logo :

Ajoutez une photo de votre boucherie et pourquoi pas votre logo. Vous n'avez pas de logo, votre nom s'affichera par défaut sur le site.

Formulaire de commande :

En cliquant sur OUI, vous permettez à vos clients de commander des produits sur votre site. Attention, n'oubliez pas de :

- Consulter vos mails au moins une fois par jour pour relever les commandes.
- Rappeler chacun de vos clients ayant passé une commande pour la valider.

Catalogue de produits :

Composer votre catalogue de produits, choisissez les produits que vous souhaitez mettre en avant, décrivez-les, indiquez le prix et illustrer le produit par une photo issue de la bibliothèque ou de votre ordinateur.
Une seule condition pour créer votre catalogue : proposer au moins un produit bœuf l'Original.
Vous pouvez modifier, ajouter ou supprimer un produit très simplement !

Promotion :

Une promotion dans votre boutique ? N'hésitez pas à la mettre en avant sur votre site ! Indiquez les dates, l'objet, l'offre (exemple : 3 paupiettes achetées = 1 offerte) et l'origine du produit !

Si vous n'avez pas de promotion en cours, une astuce s'affichera. N'hésitez pas à changer régulièrement votre astuce.

Votre site est prêt !

Questions courantes

1. **Je n'arrive pas à créer mon compte l'Original ?**
   → Veuillez nous contacter au 02 72 64 72 63.

2. **Je n'ai pas reçu de mail de confirmation de mon compte l'Original ?**
   → Peut-être que l'adresse e-mail que vous avez saisie n'est pas exacte. Veuillez nous contacter au 02 72 64 72 63.

3. **Je possède deux boucheries dans la même ville.**
   → Il faudra créer un mini-site par boucherie.

4. **A quoi sert l'e-mail que j'indique dans l'outil ?**
   → Il vous permet de recevoir vos identifiants pour gérer votre mini-site, ainsi que les questions/ demandes et les précommandes que les internautes enverront à partir du site.

5. **Je n'arrive pas à changer une photo sur le site.**
   → Vérifiez que cette image est au bon format (156 pixels de large x 117 pixels de hauteur) et ne dépasse pas le poids maximal autorisé (5 Méga).

6. **Je n'arrive pas à ajouter un produit.**
   → Pour mettre en ligne un produit, il faut forcément que vous proposiez un produit bœuf l'Original dans votre sélection. Vérifiez donc bien que vous ayez au moins un produit l'Original avant d'insérer un autre produit.

7. **Si je mets un produit de mon catalogue en promotion, son prix change-t-il automatiquement ?**
   → Non, le jour du lancement de la promotion, il faut penser à modifier le prix du produit dans votre catalogue.

8. **Que se passe-t-il quand une promotion est terminée ?**
   → Une astuce s'affiche à la place de la promotion. Vous pouvez la déterminer ou conserver l'astuce par défaut.

9. **Les modifications n'ont pas été prises en compte sur mon site.**
   → Vérifiez que vous avez bien enregistré les modifications et cliquez à nouveau sur « pré-visualiser ».

Assistance technique :
Agence Gulfstream - 02 72 64 72 63

Pour toute autre question :
CFBCT/l'Original
Mathilde Blot – Téléphone : 01 40 53 47 53
Email : loriginal@boucherie-france.org